CE Mod. 1819

Speedy

A
B
C
D
E
F
①
②
③
Ariete

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

1 Assicuratevi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2 Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinseritelo dopo ogni uso.
3 Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (compresi i bambini) con capacita fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Gli utenti che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
4 E' necessario vigilare sui bambini per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
5 Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
6 Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
7 Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
8 Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
9 NON IMMERGERE MAI IL CORPO MOTORE, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USATE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.
10 NON TOCCARE MAI LE PARTI IN MOVIMENTO.
11 Non fate funzionare l'apparecchio a vuoto.
12 NON INSERITE MAI LIQUIDI ALL'INTERNO DELLA CIOTOLA.
13 Non utilizzare l'apparecchio per tritare alimenti aventi un'eccessiva consistenza (esempio: cubetti di ghiaccio o carne con ossa).
14 Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portatelo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
15 Non lasciare che il cavo elettrico venga a contatto con superfici molto calde o penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro.
16 Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica

similare, in modo da prevenire ogni rischio.

17 L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
18 Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/CE e EMC2004/108/CEE.
19 La lama è ben affilata, maneggiatela con cura sia quando la inserite od estraete dal contenitore che per la sua pulizia.
20 Tenere mani e utensili fuori dalla vaschetta dell'apparecchio mentre si collega il tritatutto alla rete elettrica.
21 Togliere la lama prima di svuotare la vaschetta.
22 PRIMA DI TOGLIERE IL COPERCHIO ATTENDERE CHE LA LAMA SIA COMPLETAMENTE FERMA.
23 Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
24 Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A Coperchio
B Lama
C Vaschetta
D Alberino motore
E Pulsante di controllo
F Corpo motore

USO

1 Montare la vaschetta sul corpo motore, girandola in senso orario fino ad inserirla saldamente ①.
2 Montare la lama ②.
3 Mettere il coperchio sulla vaschetta e girarlo in senso orario fino a quando non si

blocca ③.
Il mini-tritatutto non entra in funzione se la vaschetta e il coperchio sono inseriti male.

4 Accendere l'apparecchio tenendo continuamente premuto il pulsante di controllo. Premerlo solo a metà per la velocità 1, oppure premerlo fino in fondo per la velocità 2. Alternativamente, accendere/spegnere l'apparecchio ad intermittenza, per azionare il motore e tenerlo in movimento fino a quando non rilasciate il pulsante.
5 Invertire la procedura suddetta per togliere il coperchio, la lama e la vaschetta dall'apparecchio.

CONSIGLI

- IMPORTANTE – Nel preparare alimenti per neonati o bambini, controllare sempre che tutti gli ingredienti siano ben omogeneizzati prima di darli al bambino.
- Quando si miscelano ingredienti liquidi, non riempire mai la vaschetta per più di metà.
- Quando si lavorano ingredienti pesanti, non tenere continuamente in funzione l'apparecchio per più di 10 secondi senza fare una pausa.
- Evitare di lavorare eccessivamente alcuni tipi di ingredienti. Fermatevi e controllate di frequente la loro consistenza.
- Varie spezie, tra cui anche chiodi di garofano, aneto e cumino, possono danneggiare la plastica in cui è realizzato il vostro mini-tritatutto e pertanto non devono essere usati.
- A garanzia di una lavorazione uniforme, fermatevi e staccate gli alimenti rimasti sui lati della vaschetta, usando una spatola di plastica.
- Si avranno i migliori risultati lavorando piccole quantità di cibo alla volta.
- Tagliare gli alimenti a piccoli pezzetti. In caso di carico eccessivo o di pezzi troppo grandi, si potrebbero avere risultati poco uniformi.
- Prima di lavorare frutta secca, pangrattato ecc., controllare che sia gli alimenti che la lama, la vaschetta e il coperchio dell'apparecchio siano ben asciutti.

PULIZIA

- La ciotola (C), il coperchio (A), e la lama (B) possono essere lavati anche in lavastoviglie, nel ripiano superiore.
- Per la pulizia della base motore usare un panno leggermente umido.
- Evitare l'impiego di panni e detersivi abrasivi.

RICETTE

Vinaigrette alla francese

1,25ml 1/4 di cucchiaino di sale
un pizzico di pepe
1,25ml 1/4 di cucchiaino di senape in polvere
1,25ml 1/4 di cucchiaino di zucchero
15ml 1 cucchiaio di aceto
30ml 2 cucchiai di olio per insalate
Versare tutti gli ingredienti nel mini-tritatutto e miscelare fino a incorporarli bene. Usare secondo le vostre preferenze. NB: Se lasciato, l'olio si separerà dal resto degli ingredienti, quindi se necessario mescolare il condimento immediatamente prima di servirlo.

Patè di sgombro affumicato

50g di sgombro affumicato
25g di formaggio cremoso
sale, pepe e succo di limone (facoltativo)
Lavorare lo sgombro fino a spezzettarlo bene. Staccarlo tutto dai lati della vaschetta, poi aggiungere il formaggio cremoso e i condimenti, se desiderati.
Lavorare fino a una consistenza uniforme.

Salsa all'avocado

1/2 avocado maturo (tagliato a cubetti di 1cm)
1/2 spicchio di aglio
50g di yogurt naturale alla greca
1-2 rametti di aneto fresco, tritati grossi
Versare tutti gli ingredienti nella vaschetta e miscelare fino ad incorporarli bene.

GUIDA ALLA LAVORAZIONE

Alimento	Capienza Massima	Preparazione
Erbe - prezzemolo/menta	10g	Le erbe si tritano meglio se sono pulite e asciutte.
Uova ben sode	2	Tagliare a metà. Lavorarle in pezzetti
Frutta secca, es. mandorle, noci	50g	Lavorarle in pezzetti (NB: Non sarà possibile tritare molto finemente le mandorle).
Pangrattato	50g	Tagliare il pane a cubetti di 1cm. Lavorare fino alla consistenza desiderata.
Biscotti sbriciolati	50g	Tagliare a pezzetti e lavorarli fino alla consistenza desiderata.
Carne cruda	150g	Tagliare a cubetti di 1cm e lavorarla fino alla consistenza desiderata. Usare carne magra.
Carne cotta e pesce	150g	Tagliare a cubetti di 1cm e lavorarli fino alla consistenza desiderata
Verdure - pomodori	1-2	Pelate e tagliate in 4. Lavorateli in modo intermittente, formando un purè.
Funghi	1-2	Pelate e tagliate in 4. Lavorateli in pezzetti.
Peperoni	1/2	Tagliare a pezzetti di 1cm. Lavorateli in pezzetti.
Purè di mele (di mele cotte)	100g	Lavorare fino a una consistenza morbida.
Spicchi d’aglio	1-10	Lavorare in modo intermittente fino a una consistenza morbida.
Zenzero fresco	25g	Tagliare a piccoli pezzetti di 1/2-1cm e lavorare in modo intermittente fino a

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE

The following precautionary measures should be adopted when using electrical appliances:

1 Ensure that the electrical voltage of the appliance corresponds with that of your electric network.
2 Never leave the appliance unattended when it is connected with the electric network; unplug after use.
3 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4 Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5 Always place the appliance on a flat, level surface during use.
6 Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
7 Do not place the appliance over or near a source of heat.
8 Do not allow the power cord to touch hot surfaces.
9 NEVER IMMERSE THE MOTOR, PLUG AND POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS. USE A WET CLOTH TO CLEAN THEM.
10 NEVER TOUCH THE MOVING PARTS.
11 Do not operate the appliance when it is empty.
12 NEVER FILL THE FOOD BOWL WITH LIQUIDS.
13 The appliance should not be used for food with a hard or tough consistency (e.g.: ice cubes or meat with bones).
14 Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance has malfunctioned in any way. Return the appliance to the nearest authorised Service Centre.
15 Don’t let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
16 If the power cord is damaged it must be replaced by the Manufacturer or by a Technical Service Centre or a person with similar qualifications in order to prevent any risk.
17 This appliance has been designed for HOUSEHOLD USE ONLY and should not be

used for commercial or industrial purposes.

18 This appliance conforms to the 2006/95/EC and EMC2004/108/EEC directives.
19 The blade is very sharp - handle with care when inserting or removing it from the bowl during cleaning operations.
20 WAIT FOR THE BLADE TO STOP COMPLETELY BEFORE REMOVING THE COVER.
21 Remove the knife blade before emptying the bowl.
22 Don’t let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
23 In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
24 Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

A Lid
B Knife blade
C Bowl
D Drive shaft
E Control button
F Power unit

INSTRUCTIONS FOR USE

1 Fit the bowl onto the power unit – turn in a clockwise direction until it locks ①.
2 Fit the blade ②.
3 Place the lid onto the bowl and turn clockwise until it locks ③.
Your mini chopper will not operate unless the bowl and lid are correctly engaged.
4 Switch on by continuously pressing the control button half way down for speed 1 and all the way down for speed 2. Alternatively use an on/off pulse action which will operate the motor and keep it running for as long as the button is held down.

5 Reserve the above procedure to remove the lid, blade and bowl.

HINTS

- IMPORTANT - If preparing food for babies or young children, always check that the ingredients are thoroughly blended before feeding.
- When mixing liquid ingredients fill the bowl no more than 1⁄2 full.
- When processing heavy ingredients, avoid running the motor continuously for periods over 10 seconds without resting.
- Beware of overprocessing some ingredients. Stop and check the consistency frequently.
- Various spices such as Cloves, Dill and Cummin seeds can have an adverse effect on the plastic of your mini chopper and should not be processed.
- To ensure even processing, stop and scrape down any food from the side of the bowl with a plastic spatula.
- The best results are obtained by chopping small quantities at one time.
- Cut foods into small pieces. A large load or large pieces may cause uneven results.
- Before chopping nuts, breadcrumbs etc., ensure that both the food and the blade, bowl and lid are thoroughly dry.

CLEANING

- The bowl (C), cover (A) and blade (B) may be washed in the top part of the dishwasher.
- Use a wet cloth to clean the motor unit.
- Do not use abrasive cloths and detergents.

RECIPES

French Dressing

1.25ml 1/4 tsp salt
Pinch pepper
1.25ml / 1/4 tsp dry mustard
1.25ml / 1/4 tsp sugar
15ml / 1 tbsp vinegar
30ml / 2 tbsp salad oil

Place all the ingredients into the mini chopper and mix until well blended. Use as desired. Note: the oil will separate out on standing, so if necessary mix the dressing immediately before it is required.

Smoked Mackerel Pâté
50g/ 2oz smoked mackerel
25g/ 1oz creamed cheese
salt, pepper and lemon juice (optional)
Process the mackerel until chopped. Scrape down, add the cream cheese and seasonings if desired. Blend until smooth.

Avocado Dip
1/2 ripe avocado (cut into 1/2 ”/1cm cubes)
1/2 rlic clove
50g / 2oz natural Greek styled yoghurt
1-2 sprigs fresh dill, roughly chopped
Place all ingredients into the bowl and blend until smooth.

PROCESSING GUIDE

Food	Maximum Capacity	Preparation
Herbs - parsley/mint	10g	Herbs are best chopped when clean and dry
Hard boiled eggs	2	Cut in half. Process until chopped
Nuts eg almonds, walnuts	50g/2oz	Process until chopped. (Note: the consistency of fine ground almonds will not be achievable)
Breadcrumbs	50g/2oz	Cut into 1/2”/1cm cubes. Process until of the desired consistency
Biscuit crumbs	50g/2oz	Break into pieces and process until of the desired consistency
Uncooked meat	150g/6oz	Cut into 1/2”/1cm cubes and process until of the desired consistency. Use lean meat
Cooked meat and fish	150g/6oz	Cut into 1/2”/1cm cubes. Pulse until of the desired consistency
Vegetables - tomatoes	1-2	Skin and quarter. Pulse to a purée
Mushrooms	1-2	Skin and quarter. Process until chopped
Pepper	1/2	1/2”/1cm pieces. Process until chopped
Apple Purée (cooked apple)	100g/4oz	Process until smooth
Garlic cloves	1-10	Pulse until chopped
Fresh root ginger	25g/1oz	Cut into small pieces 1/4-1/2”/ 1/2-1cm and pulse until chopped

COD. 608510090 Rev. 1 del 20/01/2009

Ariete

Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

825440